



## Unternehmensbeschreibung LBG Glasiner Gold GmbH

Die LBG Glasiner Gold GmbH wurde gegründet im Oktober 2021 von den zwei landwirtschaftsvernarrten Schwestern Sidonie Beltman und Henriette Keuffel als geschäftsführende Gesellschafterinnen.

Aber zur Vorgeschichte: Auf Initiative des Landwirts & Mannes von Sidonie Beltman werden seit April 2020 im nordwestmecklenburgischen Glasin Milchziegen gehalten.

Seit nunmehr fast drei Jahren melken wir im beschaulichen Örtchen Glasin (20 km östlich von Wismar) also nun Milchziegen, die sich auch immer über einen angekündigten Besuch im Stall freuen.

Die Absatzkanäle für Ziegenmilch in Deutschland waren anfangs noch begrenzt, so dass die Milch an eine Molkerei nach Polen ging, weil wir keinen regionalen Abnehmer für unsere Ziegenmilch gefunden haben. Das war uns irgendwie ein Dorn im Auge und aus einer "Sektlaune" heraus ist die Idee entstanden, selbst nach handwerklicher Manufaktur-Art Ziegenmilcheis zu produzieren, um unsere Wertschöpfung vor Ort in einem tollen Produkt an die Menschen zu bringen.

In Zusammenarbeit mit Werner's Eiscafe in Wismar haben wir 2021 erste Eisversuche mit der Ziegenmilch gemacht und Freunde und Bekannte direkt geschmacklich um den Finger gewickelt - mit unserem ersten Eis von der Glasiner Geiß. Geschmacklich alles andere als herb nach Ziege schmeckend, wie man es vom Ziegenkäse erwartet. Daher unser Motto: Statt meckern, lieber schleckern! Im Vergleich zu Kuhmilcheis hat Ziegenmilcheis tatsächlich auch einen entscheidenden Vorteil: Laktose-sensitive Menschen vertragen es aufgrund der muttermilchähnlichen Zusammensetzung besser und können kräftig drauf losschlecken, ohne Magenprobleme zu bekommen.

Daraufhin stand für uns fest, dass das keine einmalige Aktion war und wir Schwestern meldeten uns kurzerhand zu einem Eisfachkurs an, um das Eismachhandwerk zu erlernen.

Jetzt ist es mittlerweile sogar bereits ein Jahr her, dass wir unsere eigene Eismaschine geordert haben und direkt auf dem Betrieb mit Zutaten aus der Region feinstes Ziegenmilcheis herstellen können. Dafür wurde auf dem Betriebsgelände des Landwirtschaftsbetriebes ein Eislabor eingerichtet.

Mehrmals die Woche wird hier nun aus der hofeigenen Milch Eis in verschiedensten Geschmacksrichtungen hergestellt - von ganz klassischen Sorten wie Schoko, Vanille und Erdbeer, über Sanddorn als typische MV-Sorte, Holunder-Grieß, herbstrote Früchte bis hin zur Zimt-Zicke und Lebkucheneis, unseren Weihnachtswintersorten. Alles als Milcheis, wobei Farbstoffe oder Fertigmischungen bei uns nicht in den Becher kommen. Das Schöne an einem eigenen Eislabor ist, dass wir alles ausprobieren können, was uns in den Sinn kommt. Angefangen haben wir mit MV-typischen Sorten: Sanddorn, Haselnuss, Schoko und Vanille, dann kamen Erdbeer und Stracciatella hinzu. Wer eine eigene Sorte möchte, muss uns nur Bescheid geben.

Das Eis gibt es in der kleinen Snack-mich-weg-Variante im 166 ml Becher mit Holzlöffelchen im Deckel und in der Teile-mich-mit-deinen-Liebsten-Variante im 550 ml Großbecher. Für Gastrobetriebe, die Kugeleis verkaufen, gibt es 5.000 ml Schalen. Unsere Becher bestehen fast komplett aus recyclebarem Material und sind ressourcen- und umweltschonend.

Erhältlich ist das Eis von der Glasiner Geiß mittlerweile entlang der Ostseeküste in zahlreichen Hofläden, bei ausgewählten REWE-Märkten der Region, in Berlin, sogar Nordrhein-Westfalen in einem kleinen Hofladen und natürlich direkt ab Werk in der Tankstelle mit Hofladen in Glasin, Warnkenhagener Str. 58.

Reine Ziegenmilch in Flaschen, Joghurt, Quark und dergleichen stehen auch noch auf unserer Agenda, aber das Eis ganz klar an erster Stelle aktuell. Als nächstes wird es in Kooperation mit der Mobilien Käserei dann den ersten Käse von der Glasiner Geiß geben.

Aber erstmal freuen wir uns, auf der Grünen Woche in Berlin dabei zu sein und viele BesucherInnen in den Genuss unseres Eis von der Glasiner Geiß kommen zu lassen.

Wer mag, darf auch gern auf unserer Webseite und auf unserer Instagram-Seite vorbeischaun für weitere Informationen.

[Glasiner-Gold.de](http://Glasiner-Gold.de) – statt meckern – lieber schleckern  
[Glasiner Geiß \(@glasiner\\_geiss\)](https://www.instagram.com/glasiner_geiss) • Instagram-Fotos und -Videos



*Foto: Katrin Glüsekamp, Schweriner Volkszeitung*

Glasiner Gold - Geiß-Girls Sidonie Beltmann (l.) und Henriette Keuffel mit Ziegenmilcheis